



Control de tiempo y temperatura para alimentos seguros (TCS)

Los alimentos que requieren TCS, también llamados alimentos potencialmente peligrosos, incluyen:

- Alimentos de origen animal crudos o tratados con calor
- Alimentos de origen vegetal tratados con calor o que incluyan brotes de semillas crudos
- Melones cortados
- Mezclas de ajo y aceite

Temperaturas de cocción

Todas las temp. se expresan en Fahrenheit

165°	Ave
	Carnes rellenas, carne de ave, pescado y pasta
	Rellenos hechos con carne de res, pescado o ave
155°	Carne molida y otras carnes que han sido cortadas, molidas, picadas, o reformadas (incluye gyros y salchicha)
	Huevos no pasteurizados que se usarán para el servicio
145°	Porciones sólidas de pescado y carne de res (para consultas los tiempos de cocción y las temperaturas de carnes enteras asadas, consulte el Código de alimentos 3-401 de Rhode Island)
	Huevos con cáscara sin pasteurizar preparados para servicio inmediato

Temperatura para mantener comidas calientes

135°	Todos los alimentos TCS
-------------	-------------------------

Temperatura de recalentamiento (para mantener caliente)

165°	Todos los alimentos que se hayan cocinado y enfriado
135°	Alimentos y vegetales procesados y envasados comercialmente

Temperatura de conservación en frío

41°	Todos los TCS
------------	---------------

Para obtener más información, lea el Capítulo 3 [Código de alimentos de Rhode Island](#)

